



Papas corte wedge con gochujang y maple

New

Papas Lamb Weston Ranch Seasoned Wedges™ crujientes cubiertas en una salsa ahumada de maple y gochujang espolvoreadas con un sabroso dukkah

INGREDIENTES

227 g (8 oz) de papas Lamb Weston Seasoned Wedge Cut Ranch™ (R12)

¼ taza de avellanas crudas

¼ taza de pistachos crudos

3 cucharadas de semillas de sésamo

3 cucharadas de semillas de hinojo

½ cucharadita de cilantro molido

½ cucharadita de comino molido

½ cucharadita de sal

2 cucharadas de gochujang

1 cucharada de jarabe de maple

1/2 cucharada de vinagre de arroz

½ cucharadita de humo líquido

Cebollino al gusto

INSTRUCCIONES

1. Comienza preparando el dukkah. Tuesta las avellanas, los pistachos, las semillas de sésamo e hinojo en una sartén pequeña a fuego medio hasta que desprendan aroma. Transfiere los frutos secos y las semillas tostadas a un procesador de alimentos y agrega el cilantro, el comino y la sal. Usa el procesador de alimentos hasta obtener una textura fina.
2. Para la salsa de gochujang con jarabe de maple ahumado, bate el gochujang, el jarabe de maple, el vinagre de arroz y el humo líquido. Reserva.
3. Cocina las papas fritas según las especificaciones del fabricante.
4. Mezcla las papas fritas con la salsa de maple y gochujang, cúbreelas con el dukkah de avellanas y pistachos, y adorna con cebollino al gusto.

Rendimiento

2 porciones